

NƯỚC MẮM - MỘT THỨ GIA VỊ ĐẶC BIỆT

■ NGUYỄN TRƯỜNG KHÁNG (*)

Từ điển tiếng Việt ghi: “Nước mắm là dung dịch mặn, có vị ngọt đậm rút từ cá muối ra, dùng để chấm hay nêm thức ăn”.

Đây có thể coi như một loại thực phẩm độc đáo của người Việt, nó làm nên bản sắc ẩm thực của dân tộc. Nước mắm là một thứ gia vị đặc biệt, hết sức gắn gũi với cuộc sống hằng ngày của người dân Việt Nam từ thôn quê ra đến thành thị.

Trong bữa ăn Việt thì không thể thiếu cơm và nước chấm. Có nhiều thứ nước chấm như tàu vị yếu, nước tương đậu nành... nhưng loại nước chấm độc đáo nhất là nước mắm (người phương tây phiên âm nuke – mum).

Người ta phân biệt 2 loại nước mắm: nước mắm biển và nước mắm đồng để nói lên nguồn gốc của nguyên liệu là cá biển hay cá đồng. Còn về cách chế biến thì có 2 hình thức là nước mắm nhĩ và nước mắm nấu.

Nước mắm nhĩ được sản xuất với qui mô lớn ở nhiều vùng miền trên cả nước, còn nước mắm nấu chỉ quanh quẩn ở các vùng quê. Ở Tây nam bộ có lượng cá hàng năm rất lớn do mùa lũ ở lưu vực sông Cửu Long mang lại. Đến tháng 10 AL hàng năm là mùa lũ rút, cá các loại kéo nhau ra sông, nhiều nhất là con cá linh. Người ta xây rọ, đóng đáy, làm vó... để bắt cá với số lượng lớn. Các chủ rọ, chủ đáy phần lớn bán cá nguyên liệu cho các hãng nước mắm. Ngoài ra, người dân quanh vùng tranh thủ lúc giá rẻ mua về làm khô, làm mắm, ủ nước mắm... để ăn quanh năm cũng khá nhiều.

1. Nước mắm nấu

Thường người ta ủ cá với muối tuần tự như sau: Chia làm 3 đợt, mỗi đợt cách nhau 3 ngày. Lấy đơn vị tính là 2 giạ cá linh:

Cho cá vào lu (khạp), sau 24 giờ cá ươn, dùng 7 lít muối trộn vào cá ươn 5 lít, khuấy cho đều, còn 2 lít đổ



Nước mắm Phú Quốc

lên mặt để ngăn ruồi. 2 đợt sau cũng làm tương tự như đợt nhứt. Trộn đều nhiều lần làm cho cá thấm muối.

Sau một tuần: lấy 3 kg đường sắt trắng cho thật tới, để nguội rồi đem trộn đều vào xác cá (nhờ đường, nước mắm sau này sẽ dừ). Xong gài vỉ tre lên mặt lu thật chặt. (Có người không cho đường vào cá ủ lúc này mà đợi đến khi nấu xong, ra nước mắm thành phẩm mới nêm đường cát hoặc đường thẻ cho vừa ăn). Ít ngày sau dầu cá (mỡ) nổi lên mặt, lấy vá vớt bỏ (để nước mắm sau này không bị hôi dầu). Đem hủ mắm ra phơi nắng (dờ nấp đậy), khi trời mưa thì đậy kín lại.

Sau 2 tháng ủ, có thể nấu đợt một: lấy xác cá ra pha với nước muối còn lại (3 kg muối pha với 20 lít nước) đem nấu trong nồi lớn hoặc thùng thiếc cho sôi lên thật lâu, khuấy đều cho thịt cá rã ra. Cho hỗn hợp đã nấu vào 1 cái khăn lọc hoặc cái bóng để lọc cho nước mắm rỉ chảy xuống vại. Xác mắm được đổ lại lu ủ nước mắm nhĩ (để kho cá, thịt). Phần nước cốt nếu nêm thử thấy mặn thì thêm đường, nếu nhạt thì thêm muối cho vừa ăn. Nếu kỹ có thể thắng lại một lần nữa cho có màu vàng sậm trông bắt mắt có mùi thơm

(*) Hội KHLS Thanh Bình, Đồng Tháp - ĐT 0397831645 - Email: khangnt52@gmail.com.

phức. Thường 2 gia cá có thể cho 40 lít nước mắm cốt và khoảng 40 lít nước mắm nhì (nước mắm kho).

Ngày xưa, các bà nấu nước mắm nguyên chất, không pha thêm hoá chất (như đường hoá học, bột ngọt tức axit glutamic...) nên chất lượng rất tốt. Loại nước mắm nấu này không ngon bằng nước mắm nhì nhưng rẻ tiền hơn, thích hợp với dân lao động dùng để chấm hoặc kho cá, thịt.

2. Nước mắm nhì

Người ta cho cá vào thùng lớn để ủ, cứ một lớp cá thì phủ lên một lớp muối cho tới khi đầy thùng. Xua dùng thùng gỗ thật to ghép bằng ván dầy thành hình chậu, gắn vòi có khoá (van) đóng, mở cho nước cốt cá sau khi phân hủy chảy xuống bồn chứa. Người ta dùng gàu có cán dài để múc nước cốt ở thùng chứa đổ ngược lên thùng lớn để ủ tiếp... Cứ như thế cho đến khi nước mắm đã thành phẩm. Người ta có cách thử cổ điển là cho một ít cơm nguội vào thùng nước mắm đã lọc xong, nếu cơm nổi lên là đạt yêu cầu về nồng độ (độ đậm và muối).

Thời gia ủ cá cho đến khi thu được nước mắm đạt chuẩn ít nhất là 6 tháng, là thời gian đủ để thịt cá phân hủy và biến chất cá sống (và muối) thành thứ thực phẩm thơm ngon, bổ dưỡng.

Theo kinh nghiệm của các chủ hãng thì cứ 30kg cá nguyên liệu sẽ cho ra 15 lít nước mắm (tính bình quân).

Như trên đã nói, nước mắm là sản phẩm phát sinh từ ngư nghiệp. Việt Nam là xứ giàu về thủy, hải sản nên từ lâu người dân đã có kinh nghiệm chế biến thành loại thực phẩm vô cùng độc đáo này (các nước khác không có).

Miền ven biển và hải đảo thì có nước mắm biển với nhiều loại cá nguyên liệu quý. Nhưng cá cơm là nhiều nhất, còn chất lượng cũng tốt nhất. Nước ta có những vùng, miền nổi tiếng về nước mắm biển như Phú Quốc¹, Phan Thiết².... Mà khởi nguồn có lẽ là ở Thanh Hoá lan dần xuống nam trung bộ rồi đến nam bộ (theo quá trình nam tiến của dân tộc ta trong lịch sử).

Nghề chế biến nước mắm thành một nghề truyền thống của người dân Việt. Nhưng ở mỗi địa phương, từng cơ sở sản xuất thường có một bí quyết riêng (gọi là “mẹo nghề”) từ việc tạo hương vị, màu sắc sản phẩm cho tới kỹ thuật sao cho ra nhiều nước mắm cốt nhất. Nhưng điểm chung nhất là dù ở đâu thì nước mắm cũng đậm đà từ hương tới vị!

Về miền tây, ăn canh chua cá linh tròn (tháng 10AL) nấu với bông điên điển (hoặc bông súng), chấm nước mắm cốt cá linh, chắc chắn thực khách sẽ rất khó quên!

Hay và những buổi trưa, sau một buổi lao động mệt nhọc, bụng đang đói, lại xa chợ, chỉ cần một tô bún, hoặc cơm nguội chan nước mắm hòn Phú Quốc (với một ít rau, dưa) thì cũng vô cùng ngon miệng không kém cao lương, mỹ vị!

Đó là các món ăn từ nước mắm nguyên chất. Ngoài ra người ta còn chế biến thành loại nước mắm chua, ngọt để ăn với nhiều loại thực phẩm nguồn gốc từ bột gạo như bánh hỏi, bánh ướt (bánh cuốn), bánh xèo... Các bà pha nước mắm ngon với nước dứa, giấm, đường, bột ngọt thêm tỏi, ớt băm hoặc gừng cho thơm và có vị cay nồng hấp dẫn! Người ta gọi là “nước mắm mần” (theo phương ngữ nam bộ, “mần” có nghĩa là “làm”, tức chế biến) trong hỗn hợp này chỉ có phần ít nước mắm nên vị không mặn, có thể chan vào các loại bánh nói trên (đặc biệt là bánh ướt) cho ngập cả bánh, người thưởng thức vừa ăn vừa húp nghe thành tiếng “rột rột” rất khoái khẩu và vui tai!

Từ lâu, việc sản xuất ra nhiều hàng hoá tất sẽ đưa tới việc lưu thông phân phối tức việc mua, bán nước mắm. Nhiều thương lái trở nên giàu có nhờ dịch vụ mua, bán cá nguyên liệu, muối, nước mắm tìn... và cũng chính việc mua, bán này đã kích thích ngược lại việc phát triển nghề chế biến thủy sản, tạo nhiều công ăn, việc làm cho người lao động và phát triển kinh tế - xã hội.

Nếu muốn truy nguyên nguồn gốc thì chẳng ai biết rõ là nước mắm xuất hiện từ lúc nào? Chỉ biết rằng đến năm 997 đã có tên trong Đại Việt Sử Ký Toàn Thư. Sách đã có nhắc đến việc triều cống nhà Tống (Trung Quốc) trong số các cống phẩm quý giá của nước ta có nước mắm Việt³.

Như đã nói trên, ở miền nam nước ta có lượng cá linh rất lớn vào mùa lũ rút, cá theo các kinh, mương, rạch ra sông rất nhiều nên giá cá rất rẻ, muối cũng vậy. Trong khi thị trường tiêu thụ nước mắm rất lớn (kể cả Cam Pu Chia) nên nghề chế biến nước mắm phát triển mạnh. Nước mắm cá linh được vô tìn, đóng nắp xong dán nhãn (mác) rồi thắt dây làm quai xách, vận chuyển xuống ghe, tàu đi phân phối.

Ngày xưa (trước 30/4/1975), xóm tôi có hãng nước mắm Phước Hương, chủ hãng là một người Hoa (tục gọi là ông Chệt Tui) hãng khá lớn (có trên

1. Nước mắm Phú Quốc còn được gọi là nước mắm hòn (từ hòn đảo)

2. Hiện nay có các thương hiệu được người dân ưa thích như Nam Ngư, Bé Bấu, Bà Hai...

3. Theo Nguyễn Thành Lợi, bài “Nghề buồn nước mắm...”, thông tin KHLS Bình Dương tháng 4/2019.

30 thùng ỏ lớn) nên thuê nhiều nhân công giúp việc. Các buổi nước mắm đã vô tín xong, các chị, em trong xóm xúm lại tranh nhau thắt quai tín. Chủ trả công theo số lượng tín được thắt quai xong (hình thức khoán sản phẩm) nên họ tranh nhau làm nhanh tay để có số lượng nhiều, nhận được nhiều tiền! Không khí làm việc rất vui vẻ vì có được công ăn, việc làm thường xuyên.

Khi tất cả tín được thắt quai xong, nhân công nam xách mỗi tay một cặp tín nước mắm mang xuống ghe chở đi phân phối (bỏ mối). Những lúc hút hàng (thiếu hàng cung cấp cho thị trường), ghe buôn đến tận bến hăng để lấy hàng, chủ không phải chở đi!

Đến mùa cá linh lên (khi lữ rút) chủ hăng đặt mua ở các miệng đáy, vó càn, vó gạt... số lượng lớn cá linh để làm nguyên liệu cho một chu kỳ sản xuất mới.

thường cá nguyên liệu được chở bằng ghe lớn gọi là ghe “trủ”.

Lúc bấy giờ ở Cù lao tây (Thanh Bình) có hăng nước mắm Phước Hương, ở Mỹ Lương (Tân Châu) có hăng Tân Hương. Ở các vùng lân cận như Hồng Ngự, Cao Lãnh đều có nhiều hăng nước mắm hoạt động liên tục, tạo ra thực phẩm cung cấp cho người dân trong vùng sử dụng hàng ngày theo từng bữa ăn⁴.

Đến đây, chúng tôi xin trích dẫn một nhận xét trung thực của tác giả Trần Đình Ba⁵ để khép lại bài viết: “Nước mắm Việt Nam với hương thơm tự nhiên, chế biến theo phong cách truyền thống, không hoá chất, có lợi cho sức khoẻ người tiêu dùng, lại có lịch sử tồn tại lâu đời nên đến nay vẫn được người tiêu dùng sử dụng, ủng hộ sự tồn tại, phát triển của một ngành nghề truyền thống gắn liền với văn hoá ẩm thực Việt...”./.

4. Hiện nay ở xã An Hoà (Tam Nông) có hăng Bích Tuyên, sản xuất 200 – 250 lít/ngày. Xã Vĩnh Xương có hăng Cẩm Tú, mỗi mùa ỏ 56 tấn cá linh (nguồn internet).

5. Bài “Nước mắm Việt...” thông tin KHLS Bình Dương tháng 4/2019.